



Pennette balsamiche - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

primi piatti - aceto balsamico - pasta secca

Veloce e facile facile.

Ingredienti per 2 persone:  
200 g di pasta corta (pennette)  
200 ml panna da cucina  
aceto balsamico di Modena  
olio di oliva extravergine q.b.  
cipolla  
sale  
pepe

Procedimento:

in una padella mettete un poco di olio con un poco di cipolla tritata fine, fate soffriggere non molto. Aggiungete la panna e cuocete senza farla rapprendere troppo, aggiustando di sale e pepe. Cuocete la pasta in acqua salata e versatela nella padella, mescolate bene, sempre con la fiamma accesa, infine bagnate con l'aceto balsamico mescolando ancora finchè il colore non diventa omogeneo.